nuestro
RODAVENTO

# COMIDAS/CENAS

## UN BUEN COMIENZO

**Tártara de cecina vallesana - $160.00**
Cecina Vallesana cortada a cuchillo rellena de hongos en escabeche
y mayonesa de chile manzano.

**Paté de trucha salmonada y mousse de quelites - $195.00**
Paté de trucha confitada, mousse de quelites y alioli de jengibre.

**Ceviche de pescado y guanábana - $195.00**
Pescado fresco, guanábana y chile manzano. Pregunte por la pesca del día.

**Ensalada de espinacas e hinojo - $105.00**
Espinacas frescas, manzana, bulbo de hinojo y vinagreta de canela.

**Ensalada de kale al mojo de ajo - $140.00**
Kale frito, mojo de ajo, praliné de pepita de calabaza, ajonjolí y almendras tostadas.

**Ensalada de fresas, tomatitos confitados y queso manchego - $150.00**
Ensalada fresca de fresas, acedera, queso manchego
de Jilotepec Edo. Mex. con vinagreta de fresa.

**Tacos de lechón al horno, pipián verde y verdolagas - $195.00**
Tortillas hechas a mano, lechón orgánico cocinado a baja temperatura,
pipián verde y verdolagas.

**Tacos de camarón en salsa de chiles quemados - $195.00**
Tortillas hechas a mano, camarones salteados en salsa de chiles quemados
y cebolla morada curtida.

**Fideo seco con chicharrón - $120.00**
Fideo corto con salsa de tres chiles, chicharrón, queso de rancho y aguacate

## CALDOS PARA EL ALMA

**Caldo de camarón y esquites - $120.00**
Caldo cantinero de camarón y chile guajillo
con esquites y sus guarniciones clásicas.

**Crema de habas y quelites - $95.00**
Crema ligera de habas tiernas con quelites salteados

**Nuestro pozole - $145.00**
Caldo blanco ligero y sus guarniciones tradicionales con pollo, lechón o vegetariano

LA CASA | **RODAVENTO**

# nuestro
RODAVENTO

## LOS FUERTES

**Pollo con mole almendrado - $250.00**
Pollo orgánico, mole almendrado, calabacitas y chorizo toluqueño.

**Costilla cargada, mantequilla de café y puré de cebolla - $490.00**
Costilla cargada cocinada 24 h en mantequilla de café y miel de abeja.
Puré de cebolla y puré de berenjena tatemada.

**Coliflor en caldillo de jitomate y queso de rancho - $160.00**
Coliflor frita, caldillo de jitomate y epazote, queso de rancho,
crema y aceite de ajonjolí.

**Picaña a la parrilla con salsa de recado negro - $390.00**
Picaña de res al término de su elección, puré de papa con chile manzano
y salsa de recado negro.

**Pescado con salsa de ajo - $280.00**
Pesca del día, costra de toronja, salsa cremosa de ajo, espinacas y achiote.

**Jalisco Dip - $180.00**
Sándwich de carnitas para remojar en caldillo de jitomate y caldillo de chile de árbol. Nuestra versión de torta ahogada.

## DULCE FINAL

**Jamaica y mezcal - $95.00**
Sorbete de jamaica con mezcal, tamalito de chocolate
con crema de canela.

**Lavanda y miel - $115**
Helado de lavanda, miel orgánica, chocolate blanco
y bizcocho de té verde.

**Humo - $110.00**
Helado y mermelada de naranja, bizcocho de chocolate
y almendras garapiñadas.

**Cajeta y maíz - $105.00**
Pastelito de elote, flan de cajeta de Celaya, Guanajuato
y helado de limón amarillo.

**Ate con queso - $190.00**
Selección de quesos artesanales mexicanos, pan y ate.

## CAFÉ / TÉ

Espresso - $60.00 · Machiatto - $65.00 · Capuccino - $75.00 · Late - $74.00 · Americano - $50.00
Infusiones Variadas - $50.00

LA CASA | **RODAVENTO**